ISSN 0130-7673

НОВЫЙ МИР

7

2000

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Знаете ли вы, что такое каймак? Вряд ли. Чтобы по-настоящему узнать, его надо отведать… да не в городе, а в казачьей станице.

- Борис Екимов
  - ○

Борис Екимов
КАЙМАК

Спросите у русского человека, любит ли он каймак. В ответ чаще всего недоуменье: «Что это за штука?» Наверное, и вправду донской наш, казачий край — не Россия. Потому что свой народ, коренной ли, завзятый казачура или просто в наших местах поживший, тут же заулыбается, замаслятся глазки, а губы сами собой причмокнут: «Каймачок…» И весь тут ответ.

Обычные словари русского языка каймак обходят. Как говорится, пусть им будет хуже. Премудрый Даль сообщает, что каймак — это «сливки с топленого молока, пенка… уварные сливки»…

Спасибо, что не забыто. Но что такое «топленое» да «уварное»… И главное, словарь не лизнешь. А чтобы по-настоящему понять, что такое каймак, надо его откушать. А значит, словарь — в сторону, отправимся на воскресный базар куда-нибудь в Калач-на-Дону, в станицу ли Усть-Медведицкую.

Приехали. Народу… словно в Китае. Гудит базар. Кто продавать, кто покупать, а больше — поглядеть, на люди показаться.

Минуем нынче мясные ряды и даже рыбные, где судачок да сазан, лопатистый лещ с Цимлы, провесной сомовый балык да горы вяленой чехони. И овощная солка нам нынче не нужна: алые щекастые помидоры, пупырчатые пахучие огурцы в укропе, ядреная капуста с болгарским перцем и даже царственный моченый арбуз. Все это — мимо, мимо… Наш путь — к молочному ряду, где бабы-казачки Камышевского хутора, Ильевского, кумовские, пятиизбянские привезли на торг молоко пресное, кислое, откидное, творог да сметану… И конечно же знаменитый донской каймак! Вот он, на тарелках, на блюдах — молочные ли, сливочные, пышные пенки, в палец ли, в два толщиной, вчетверо — блином — свернутые. Вот каймак розовый, нежно подрумяненный, а вот — протомленный в жару, коричневый с корочкой; этот — масляно желтеет. А кто-то любит вовсе белый, тонущий в каймачной жижке. Базарные каймаки — на всякий вкус. Выбирай. И даже можешь «покушать», то есть отпробовать ложкою, с испода. Так положено. Главное, найти каймак свежеснятый, со «слезой». И чтобы дышал он неповторимым каймачным духом, в котором чудится — и должно быть! — все хуторское, как говорят, «невладанное», то есть первозданное: душистое степное июньское сено («У нас пуд сена

что пуд меду», — скажут и теперь), чистая вода, донской ветер, а значит, «сладимое» молоко, именно из него настоящий каймак, который и красуется теперь на прилавках воскресного базара.

Но конечно же за каймаком лучше пойти ли, поехать утром во двор, где держат коров и делают каймаки. На тот же хутор Камыши, он рядом. Надбежишь ко времени, хозяйка улыбается: «Сейчас буду снимать». Именно «снимать», каймаки снимаются. «Каймачный съем» называется. Один съем, два съема…

Вот приносится с холода тяжелый казан или просторная кастрюля с молоком, и на твоих глазах деревянной лопаткой ли, ложкой снимается вершок — пышный, ноздреватый блин застывших топленых сливок, огромная пенка в густых подтеках, сочная и душистая. Одним словом, каймак. Благодари хозяйку, расплачивайся и правься к своему базу утренний чай пить со свежим каймаком. Желательно с горячими пышками. Отламываешь горячей пышки кусок, наверх — холодный каймак, который тут же начинает плавиться, подтекать. Скорее в рот… Пахучая горячая хлебная плоть и холодок тающего на языке душистого каймака. Ешь — не уешься. Не баловство, не лакомство, лишь каймак. Он в наших краях с детства до старости. Даже на поминках, после горячего хлебова, обязательно подают со взваром щедро намазанные каймаком пышки.

А начинается каймак с детства. Он во всяком дворе, где держат коров. В моем детстве у нас во дворе была одна корова (все же не хутор, а поселок), с одной много не накаймачишь, тем более что в ту послевоенную пору большая часть молока уходила государству на коровий налог.

Мальчонкой таскал и таскал я бидончики с молоком «на сдачу», получая взамен бумажные квитанции. Так что каймак в нашем дворе появлялся очень редко. И потому лучше вспомнить теперь рассказ нашей старинной соседки, давно покойной Прасковьи Ивановны Иваньковой, которая росла сиротой на хуторе Песковатка, у родной своей тетки. Коров на базу было много. А каймак Прасковья Ивановна любила до конца дней своих, повторяя:

— Я каймашная. Но ныне разве каймаки? Вот, бывало, на хуторе, у тетки…

Бывало, подоят коров вечером, процедят молоко, сольют в разлатый, то есть просторный поверху, глиняный горшок: жаровка ли, саган или макитра — и выносят во двор на постав, «на колесо» — обычное тележное колесо, поднятое над землей на колу. Кошки, собаки не достанут. Там и стоит молоко, ожидая своего часа.

Рано утром хозяйка затопит русскую печь, отстряпается, а

потом ставит молоко. Там, в русской печи, на легком жару молоко томится до самого вечера. Такое молоко называют топленым. Оно густое, по цвету — красноватое. Вечером молоко снова возвращается на волю, «на колесо», а может, на погребицу. Рано утром снимают каймак — толстые, сверху затвердевшие пенки. Если каймаки готовят к продаже, то их сворачивают блином, а если для себя, то в миску ли, в черепушку.

— Сбираешь каймаки, — вспоминала Прасковья Ивановна, — и не удержишься. Под исподом у каймака коричневая томленая густь. Не могу стерпеть. Ложкой ее, ложкой и в рот. Такая сладкая… Пока снимаю каймаки, наемся и завтракать уже не хочу. Тетка меня корит: «Нахваталась… Утка»… Я ей в ответ: «А ты меня не заставляй каймаки сымать. Они сами в рот лезут».

Такая вот память.

Позднее, когда стало меньше коров и русские печи ушли, молоко для каймаков томили прямо на базу. Ладили глинобитную или из дикого камня надворную печурку, на нее — калмыцкий казан с круглым дном. Соберут «утрешник» да «вечерошник», протомят его, а вечером ставят ли, вешают казан где-нибудь на воле до утра.

В молодые годы, озоруя по ночам, ходили мы «каймаки сымать», обижая хозяев. Каймачные казаны висели обычно под застрехами сараев, под навесом у летних кухонь. На дальних хуторах, откуда к базарам долгий путь, из каймаков сбивали каймачное масло, чуть с кислиной, в прожилках коричневых пенок. Пахучее, вкусное. Теперь его давно нет. И не будет.

Сами же каймаки пока, слава богу, остались. Пусть не такие, как в прежние времена. Ведь нет теперь ни русских печей, ни горшков-жаровок, ни каймачных казанов, а значит, нет и по-настоящему топленого молока. Но каймаки все же остались. Когда в городском зимнем быте придешь на рынок, невольно ноги несут к ряду молочному. Там встречают тебя, уговаривают: «Молочка настоящего берите… Сметанка, домашний творожок…» Порою услышишь: «Каймачок…» Услышишь, глянешь — что-то белеет в стеклянных баночках, и лишь вздохнешь про себя: «Нет, мои хорошие. Вы каймака и на погляд не видали». Не может быть настоящего каймака ни в Волгограде, ни в Москве. Чтобы его отпробовать, а вернее, откушать, надо отправиться в Калач-на-Дону, в Усть-Медведицкую станицу, на воскресный базар. А лучше — прямиком на хутор, с утра, когда каймаки снимают.

С холода принесли пусть не глиняную корчажку, не калмыцкий казан, а просто широкую кастрюлю, не крышкой закрытую, а обвязанную чистым платком. Открыли. Провели по краям, обрезая. И вот он — пышный, нежно-подрумяненный,

пенистый каймак, с густой сладкой каймачной жижей. Как говорится, ешь не уешься, на доброе здоровье.